REVUE DE VITICULTURE

L'ETERNEL SILLON

Notre excellent collaborateur, M. Auguste Chauvigné, vient de faire paraître, ainsi que nous l'avons déjà annoncé à nos lecteurs, son roman couronné par l'Académie d'Agriculture (1). On peut dire qu'en écrivant cette œuvre, M. Chauvigné a fait une belle action; en attirant les réflexions du grand public sur la grande détresse du sol de France, abandonné par ses enfants, en donnant en exemple ces Gardiens de la terre qu'il a dépeints comme des professeurs d'énergie, des modèles de courage, de bon sens et de haute moralité, l'auteur a voulu rendre un nouveau service à son pays, et à l'agriculture qu'il aime par-dessus tout. C'est là un noble but, brillamment atteint, comme il arrive lorsqu'un homme compétent, sincère et qui, par surcroît, possède un beau talent d'artiste et de littérateur, est animé de la foi qui embrase, qui convainc et qui conquiert les cœurs.

Dans la préface que M. René Boylesve, de l'Académie française, a écrite pour l'*Eternel Sillon*, il apprécie ainsi les mérites littéraires de son compatriote et voisin en disant de M. Chauvigné: « Je vois en lui un très bon romancier, parce qu'il joint au don de la composition littéraire — qualité peu commune — le don plus rare encore de la simplicité. Il sait se mettre à la portée de tous; pas un lecteur qui ne soit en état de suivre les péripéties de son ouvrvage et de se passionner pour son action. Les uns happeront immédiatement les réflexions qu'il suggère, les autres, sans chercher plus loin que leur plaisir, se laisseront peu à peu pénétrer par l'élément substantiel qu'il contient, qui demeure après l'épuisement de la surprise première et qui obligera maintes fois à revenir sur un épisode déjà lu. »

Nous sommes heureux de reproduire ici, pour nos lecteurs, un des belles pages de ce beau roman, dont l'action se déroule dans la riche Touraine, où la vigne est honorée et aimée. Nous sommes certains que la lecture de ce passage leur donnera le désir de lire et de relire tout l'ouvrage.

P. M.

Le temps de la vendange était venu, la récolte s'annonçait d'une abondance exceptionnelle et, si les conditions économiques du pays, condamné à vendre ses produits agricoles à un prix au-dessous du prix de revient, n'avaient pas été passagèrement défavorables, les campagnes se seraient réjouies des prodigalités de la nature.

Le raisin était noir dans les vignes; on le voyait, à demi caché sous les pampres verts, aux taches sanglantes sur les bords, former des masses som-

(1) *L'Eternel Sillon*, par Auguste Chauvigné. Librairie Baillière, 19, rue Hautefeuille, Paris 6e.

bres autour des souches. Les grains gonflés des sucs précieux et parés de leur fleur avaient pris les tons et l'orient des perles.

Nicolas Habert avait fait savoir qu'on s'arrangerait pour terminer la récolte le jour anniversaire de l'entrée des Habert au domaine de Bois-Chantre, et qu'on fêterait leur centenaire en même temps que la fin de la vendange.

Dans la ferme, dans la famille, dans le voisinage, chacun devait accourir, les esprits étaient entraînés vers la joie.

Dans la cuverie et au pressoir, tout était prêt pour l'arrivée des raisins, et la troupe des vendangeurs s'était répandue dans les vignes. Il y avait des femmes, des jeunes filles, des enfants, des vieillards, recrutés dans le voisinage, et, de plus, des vigneron des côtes blanches, qui, tous les ans, venaient à Vançay s'engager chez plusieurs propriétaires, pour la durée de la récolte. Le travail terminé chez eux, ils attendaient ainsi que leurs camarades vinssent leur donner la même aide pour la même besogne, qui se fait plus tard sur les côtes de Vouvray et de Montlouis.

Dans les vignes du Bois-Chantre, les seilles s'emplissaient vite sous la serpette des coupeurs qui, de temps en temps, en versaient le contenu dans les hottes des porteurs stationnant, de place en place, sous l'œil vigilant de Médard Vouteau.

Les éclats de voix s'élevaient dans l'air et retombaient comme un vol de moineaux. Des filles s'exclamaient sous la poussée des jeunes gars qui frôlaient les tailles, et les rires perlaient, en passant sur les lèvres tachées du carmin des grappes.

Le héros de ces journées de lourd labeur, mais de joies attendues impatiemment, était debout, au milieu de la compagnie, sa hotte appuyée derrière le dos sur l'extrémité d'un bâton posé à terre. Il attendait son tour de charge : c'était le traditionnel Vincent Girollet, toujours jovial et grivois, qui lançait ses sornettes à la volée, en souriant, pour les voir rebondir en lourds éclats d'une grosse joie.

Les hommes portaient le raisin dans les barrossiers liés sur les charrettes et celles-ci, craquant sous la charge, roulaient vers les cuves.

Ce soir-là, qui était le dernier de la vendange, en rentrant pour le souper au Bois-Chantre, les gens, sur plusieurs rangs, dans la largeur du chemin, se tenaient bras dessus, bras dessous, marchaient, en chantant à pleine poitrine, et suivaient la dernière voiture.

La campagne était alors silencieuse aux approches de la nuit, et les chants couraient dans l'air attiédi vers la forêt où se perdaient les échos.

Une ronde échevelée terminait la course au milieu de la cour assombrie.

C'est alors que le père Vincent, doyen des vignerons, remit, selon la coutume, à Jean Habert, debout sur son perron, un large bouquet dont les longs rubans flottaient au vent.

Nicolas Habert, son feutre sur la tête, le regard satisfait perçant l'ombre des orbites, au-dessus de sa barbe qui ressemblait à une coulée d'argent étendue jusqu'à ses joues colorées, était debout sur le pas de la porte du logis et saluait de la main. Il dit d'une voix forte et avec bonhomie :

« C'est bon, mon camarade, j'ai plaisir à te voir avec nous, toujours gai et bon buveur malgré les ans. Il y a un quart de siècle que tu travailles sur ce domaine et je te donne ma parole que tu en seras récompensé. Le dur travail de la terre ne t'a point rebuté, tu as trop connu le miroir aux alouettes pour t'y laisser prendre, tu as droit à la retraite et tu la prendras avec moi.

« Je ne veux point manquer de mémoire, et je me souviens, au moment où vous fêtez tous la fin de la vendange, qu'il y a aujourd'hui cent ans que mon grand-père, Nicolas Habert, dont je porte le nom, entrait comme domestique, puis comme fermier, sur la terre du Bois-Chantre. C'est un orgueil pour nous tous et une fête que je veux vous rappeler en laissant couler le vin dans vos verres et en vous donnant la tranche des tartes aux fruits que le four a cuites pour vous.

« A ta santé ! Médard, mon fidèle serviteur !

« A toi, Vincent Girollet, mon vieux vigneron !

« A vous tous, les gars et à vous, les femmes ! »

Une acclamation monta des gens assemblés ; le bruit de la fête du centenaire des Habert s'était répandu, les paysans du voisinage étaient accourus, les vivats éclataient, montaient dans l'air parfumé par les moûts nouveaux qui bouillaient dans les cuves. Les femmes au visage coloré et aux fortes hanches s'égayaient des joyeux propos de Vincent Girollet qu'on entendait au milieu des autres :

« Par ma grand'foi, disait-il, dans son langage paysan, mes vieilles jambes ne veulent plus danser les rigodons de ma jeunesse, mais je vous jure que la langue est bonne et qu'elle sait claquer au palais, quand on lui donne du vin bouché. Vive le vin ! »

« Vive le vin ! » répétait Zoé la Rougeaude, dont le verbe était haut et la main leste, en portant d'un groupe à l'autre, sa petite personne ronde et ses joues animées.

Des cris s'élevaient de toutes parts : Vive le vin ! Vive Habert !

Tout à coup, dans la foule, un paysan s'avança.

Il était seul, ses regards étaient inquiets, il était poussiéreux, car il venait de loin.

A pas lents, et tirant son feutre, il s'approcha des Habert. Ses traits étaient contractés, il voulut parler, les mots s'arrêtèrent dans sa gorge et il se précipita sur les mains de Nicolas et de Jean.

L'aïeul en le voyant s'écria :

« Tu as bien fait de venir, nous sommes heureux de te voir ici. Va, mon garçon, va boire avec les gens... Médard ! verse un double coup à Mathieu Lépine ! »

A. Chauvigné.

LA DELIMITATION DE L'APPELLATION « VOLNAY »

Le Tribunal Civil de Beaune a rendu le 13 novembre 1924, au sujet de la délimitation de l'appellation d'origine « Volnay », un jugement intéressant à plusieurs chefs.

Voici comment en fait se présentait la situation. La commune de Volnay produit des vins fins rouges, justement réputés, connus sous la dénomination de « Volnay », qui est ainsi devenue sans conteste appellation d'origine, au sens de la loi du 6 mai 1919. Cette commune est limitrophe de celle de Meursault, non moins célèbre, mais surtout par les grands vins blancs qu'elle produit : la dénomination de « Meursault » est, elle aussi, devenue sans doute possible, appellation d'origine, mais cette appellation est presque exclusivement employée dans le commerce et connue dans le grand public comme s'appliquant à des vins blancs. Or, il se trouve que, contrairement à ces habitudes de langage, on récolte sur le territoire de Meursault dans la partie où il joint celui de Volnay, et notamment au lieu dit « Les Santenots », des vins rouges, considérés à bon droit comme de qualité au moins égale à celle des vins de Volnay : ces vins sont désignés dans la région sous l'appellation « Santenots », mais cette appellation, s'appliquant à une production trop restreinte, pour être vraiment répandue dans le public, avait besoin d'être complétée ou même remplacée par une appellation plus générale et plus universellement connue. Logiquement, les vins en question auraient dû être dénommés « Meursault-Santenots » ou « Meursault », mais, comme l'appellation « Meursault » évoque l'idée de vins blancs, l'usage a prévalu de qualifier les vins rouges des Santenots, par assimilation avec les vins rouges voisins de Volnay, « Volnay-Santenots » ou « Volnay ».

Les propriétaires de Volnay ne méconnaissaient point la légitimité de cet usage, mais il leur a paru que, à la faveur de cette extension admise de l'appellation « Volnay » au delà des limites territoriales de la commune, certains abus pouvaient se commettre à leur détriment et au profit de propriétaires de communes voisines, qu'il convenait de réprimer ou de prévenir. Il leur a paru, d'autre part, qu'il convenait de proclamer, de faire consacrer et respecter l'usage selon lequel l'appellation « Volnay » ne pouvait être appliquée qu'à des vins fins, issus du cépage dit « Pinot », à l'exclusion des vins qui, à s'en tenir à la seule considération de l'origine géographique, auraient pu prétendre à cette appellation, mais qui, issus de plants moins nobles, tels que par exemple le « Gamay », ne pouvaient être rangés que dans la catégorie des vins ordinaires et par suite ne pouvaient loyalement se parer du nom de « Volnay », réservé aux seuls vins fins. C'est dans ce double but que le Syndicat de Défense des Intérêts viticoles et agricoles de Volnay a saisi le tribunal de Beaune, conformément à la loi du 6 mai 1919, d'une demande tendant en somme à la délimitation et à la définition de l'appellation « Volnay ».

Sans entrer dans des détails inutiles, voici comment peuvent se résumer les demandes émises par le Syndicat et les décisions contenues dans le jugement rendu par le Tribunal le 13 novembre 1924 :

1° En ce qui concerne les communes de Monthelie et d'Auxey-le-Grand, le Syndicat de Volnay leur déniait tout droit d'appellation de « Volnay » : aucune contestation, au moins aucune contestation sérieuse ne s'est produite, et le Tribunal a consacré cette solution.

2° En ce qui concerne la commune de Meursault, le Syndicat reconnaissait expressément l'existence d'usages locaux, loyaux et constants, permettant de donner aux vins récoltés au lieu dit « Les Santenots » l'appellation « Volnay-Santenots » ou même « Volnay », sans d'ailleurs prétendre réciproquement réserver aux vins de Volnay le droit à l'appellation « Santenots » ; plusieurs propriétaires au lieu dit « Les Santenots », subdivisé en : Santenots du milieu, Santenots blancs (d'ailleurs emplantés en vins rouges) et Santenots-dessous, sont intervenus pour accepter cette reconnaissance, dont le Tribunal a donné acte aux parties. Mais, par contre, le Syndicat déniait aux vins récoltés en tout autre endroit de la commune de Meursault, même compris dans la station cadastrale A, dite des Santenots, le droit à l'appellation « Santenots » ou « Volnay », ou « Volnay-Santenots ». Sur ce point, une seule contestation s'est élevée : des propriétaires du lieu dit « Les Petures » (ou Pelures, ou Ptures, ou Eptures), limitrophe des Santenots, ont soutenu et justifié, par de nombreux documents remontant jusqu'au XVIII[e] siècle, que l'usage avait toujours été d'assimiler ce terroir aux Santenots proprement dits, les parcelles des Petures étant désignées indifféremment sous ce nom, ou sous celui de Santenots, et les vins récoltés sur ces parcelles étant qualifiés « Santenots » ou « Volnay-Santenots ». A l'audience, le Syndicat de Volnay s'est incliné devant ces justifications d'un usage loyal et constant, que le Tribunal a ratifié.

3° Enfin, à l'égard de tous les territoires, dont les produits peuvent revendiquer l'appellation « Volnay », le Syndicat déniait le droit à cette appellation à tous les vins, même récoltés sur ces territoires, et notamment sur la commune de Volnay, qui seraient issus d'un cépage autre que le « Pinot » : personne n'a discuté ce principe, que le tribunal a formellement consacré.

En un mot, il résulte du jugement ci-dessus analysé — qui ne paraît devoir faire l'objet d'aucun recours — que l'appellation « Volnay » doit être réservée aux vins issus de « pinots » et récoltés, soit sur la commune de Volnay, sans distinction, soit sur la commune de Meursault, mais exclusivement aux lieux dits « Les Santenots » et « Les Petures », ces derniers vins pouvant en outre, mais *eux seuls*, être dénommés « Volnay-Santenots » ou « Santenots ».

Ainsi précisée, la décision du Tribunal de Beaune suggère plusieurs observations :

1° Elle reconnaît l'extension d'une appellation d'origine consistant dans le nom d'une commune (en l'espèce « Volnay »), à des territoires situés

en dehors des limites de cette commune (en l'espèce sur la commune de Meursault), une semblable extension ne paraît avoir été antérieurement reconnue, en Bourgogne, que pour l'appellation « Mercurey », étendue à la commune voisine de Bourgneuf-Val d'Or.

2° Elle consacre l'extension de l'appellation de « Santenots » et par suite « Volnay-Santenots », à des parcelles (Les Petures) situées en dehors du lieu dit « Les Santenots ».

Ces deux solutions ne prêtaient d'ailleurs à aucune discussion de principe, étant l'application pure et simple de l'article 1er de la loi du 6 mai 1919 et devaient nécessairement être admises, dès lors qu'étaient reconnues en fait la loyauté et la constance des usages sur lesquels ces extensions se fondaient.

3° Elle a admis implicitement que le Syndicat de Volnay était recevable à poursuivre la délimitation, non seulement de l'appellation « Volnay », employée seule ou jointe à celle de « Santenots », mais même de l'appellation de « Santenots » employée sans adjonction du mot « Volnay », encore que le lieu dit « Les Santenots » fût situé sur la commune de Meursault et que les propriétaires de Volnay ne prétendissent pas avoir droit à cette appellation. Aucun propriétaire de Meursault n'est intervenu pour s'opposer à cette action du syndicat, et par suite la solution adoptée l'a été sans soulever un débat qui eût pu prêter à difficulté.

4° Elle a posé le principe de la limitation du droit à l'appellation « Volnay » aux seuls vins issus de Pinots, solution qui d'ailleurs a été déjà admise pour d'autres crus de Bourgogne par diverses décisions de justice, sans qu'il existe à notre connaissance de décisions contraires. Dans l'espèce, comme d'ailleurs, semble-t-il, dans les autres espèces antérieures, ce principe a été consacré sans contestation aucune : il est, en effet, sans doute possible, seul conforme à la loyauté des usages locaux. Il n'en est pas moins vrai que, au point de vue de la stricte interprétation de la loi du 6 mai 1919, il n'est pas sans soulever d'assez graves objections. Il a été dit, lors de l'élaboration de la loi, que l'on devait fixer le droit à une appellation uniquement d'après l'origine géographique du produit, sans tenir compte des qualités, même substantielles, et l'on peut se demander si l'on ne va pas à l'encontre de cette règle en faisant intervenir la considération du cépage. La discussion de ce problème, particulièrement important et délicat, ne saurait rentrer dans le cadre de cet article. Il nous suffira de signaler la question, tout en ajoutant qu'à notre avis la solution adoptée par le Tribunal, en dépit des objections possibles, paraît à la fois imposée et justifiée par le respect des usages locaux, loyaux et constants.

Telles sont, sommairement indiquées, les principales questions posées et résolues par le jugement fort important du Tribunal de Beaune, qui paraissent susceptibles d'intéresser les viticulteurs et les négociants en vins.

J. Vieillard-Baron,

Avocat à la Cour d'appel de Dijon.

LE 333

Depuis quelque temps, dans les journaux viticoles, il est question du 333 E. M., abandonné autrefois comme insuffisamment résistant aux piqûres phylloxériques. Il fait appel à cette condamnation et paraît très recherché aujourd'hui. Permettez-moi de dire ce que j'en sais.

Au début des recherches sur les hybrides franco-américains, il y a de cela plus de trente ans, se conformant aux opinions émises alors par M. le professeur Millardet, on présageait la résistance de ces hybrides uniquement par l'examen des plaies de leurs racines, tubérosités ou nodosités occasionnées par la piqûre phylloxérique. Cet examen permettait de conclure à la résistance ou à l'insuffisance de l'hybride examiné.

Divers de ces hybrides furent plantés à l'essai pour savoir ce qu'ils donneraient, surtout dans les sols crayeux des Charentes, où les autres porte-greffes essayés jusqu'à ce jour s'étaient montrés insuffisants. C'est surtout pour ces terrains-là que les nouvaux hybrides devaient être intéressants. Et leur étude fut suivie avec beaucoup de méthode et de persévérance par leurs créateurs et par les viticulteurs chez lesquels étaient faites ces plantations d'essai.

Pendant plusieurs années consécutives, j'ai pu voir M. le professeur Millardet faisant arracher en plein champ, et souvent en pleine chaleur du mois d'août, sans souci d'en altérer la vigueur, des racines nombreuses aux pieds des hybrides qui se montraient les plus verts et par suite paraissaient le mieux s'adapter à ces sols.

Quand les tubérosités y étaient nombreuses, grosses et en décomposition, l'hybride était coté à résistance insuffisante et éliminé.

Après plusieurs années de recherches et d'éliminations successives, le 41 B, de vigueur moyenne et dont les greffes resteraient bien vertes, parut supérieur à tous les autres.

Ses racines très saines étant exemptes de tubérosités phylloxériques, portaient seulement quelques rares nodosités. On le recommanda aux viticulteurs charentais et il fut alors multiplié assez rapidement.

De facile reprise au bouturage et au greffage, il donna satisfaction, se montrant fructifère et vigoureux après greffage, dans presque tous les sols calcaires où le dosage ne dépassait pas 20 à 40 et 45 % en carbonate de chaux.

Le 41 B est ainsi devenu le porte-greffe le plus utilisé dans les sols crayeux charentais et actuellement il y couvre plusieurs milliers d'hectares.

De son côté, le 333, qui a toujours porté sur ses racines des tubérosités assez nombreuses, et fut pour cela jugé comme devant avoir une résistance phylloxérique insuffisante, fut déconseillé. Il fut donc abandonné, je l'ai dit plus haut, par la plupart des viticulteurs qui en possédaient cependant déjà quelques exemplaires, cela malgré la vigueur réelle des greffes qu'il nourrissait.

Mais, si on n'en planta pas à nouveau, en général, on n'alla pas jusqu'à arracher les pieds déjà plantés. C'est ainsi qu'ont survécu à leur condamnation, je ne dirai pas de grandes plantations, mais seulement quelques pieds de 333 par-ci par-là. Et, dans un coin d'une plantation, en sol moyennement calcaire, j'avais moi-même conservé 50 ou 60 pieds de 333 plantés vers 1893 ayant, par suite, aujourd'hui, environ trente années de vie et de résistance phylloxérique. Ces pieds ont toujours été très vigoureux; greffés en Folle Blanche, ils ont régulièrement donné d'abondantes récoltes. Malheureusement soumis à la taille Guyot, à une seule latte, ils ont des plaies de taille très larges. Il en est résulté que plusieurs d'entre eux ont souffert du folletage, maladie de l'Esca, comme l'a dénommée M. le professeur Viala. 8 à 10 % ont ainsi succombé; mais depuis quatre ans, grâce à des badigeonnages d'hiver au pyralion, la maladie a été complètement arrêtée et les pieds restés sont toujours beaux.

De ce que j'ai exposé plus haut, je crois pouvoir conclure que le 333, toujours vigoureux et fructifère après trente années de plantation en sol moyennement calcaire, dans les Charentes, offre, malgré les tubérosités qu'il porte, une résistance phylloxérique pratique suffisante pour pouvoir y être planté sans crainte d'insuccès. Par contre, il n'est pas plus que les autres, d'ailleurs, résistant au folletage.

Revenons au 41 B, dont je vous ai répété, après bien d'autres, la haute valeur pour les replantations en sol crayeux. Il est, vous ai-je dit, très employé et jusqu'à des dosages de 40 à 45 % de calcaire, il a donné de bons résultats.

Mais, dans plusieurs de nos communes à sol crayeux, on trouve, au milieu de terrains à planter, comme des sortes d'îlots plus ou moins étendus, souvent de quelques dizaines de mètres et quelquefois de plusieurs hectares de terrains, blancs, peu profonds, qui dosent jusqu'à 50 et 55 % ou plus de calcaire.

Ce sont des sols arides, qu'on s'abstient en général de replanter. Mais quand il s'en trouve des ronds ou des bandes assez larges dans le milieu d'une pièce plantée en 41, on voit, à cet endroit, le 41 jaunir et dépérir, cet hybride ne supportant pas, je l'ai dit plus haut, plus de 45 % de calcaire.

Ayant eu ainsi certains points, dans deux de mes vignobles, où le 41 était mort, j'ai eu l'idée, il y a sept ou huit ans, de les replanter en 333 et j'ai pu constater la belle réussite des greffes qui y sont toujours restées vertes et vigoureuses.

Aux qualités déjà énoncées pour le 333, j'ajoute donc sa haute résistance à la Chlorose calcaire qui permettra de le planter même là où le 41 B est défaillant, cela, avec toutes chances de succès jusqu'au dosage d'environ 55 %. Je n'ai pas eu l'occasion de le voir en sol à dosage plus élevé.

Si j'ajoute que le 333 reprend au moins aussi bien au bouturage et à la greffe que le 41, et que les pieds mères fournissent de longs et gros bois, avantageux pour leur utilisation en greffes boutures, on conclura avec moi que le 333 mérite d'être largement multiplié et utilisé pour les sols crayeux,

à côté du 41 B ; il sera surtout utile dans les sols où ce dernier est insuffisant.

A. VERNEUIL.

SUR UNE PRODUCTION ROUGE QUI REVET PARFOIS LA VIGNE AU PRINTEMPS

Dans certains vignobles apparaît parfois, au printemps, au moment des pleurs, sur les coursonnes et les bras, une production rouge de consistance gélatineuse, qui atteint en épaisseur un centimètre et en surface plusieurs décimètres carrés.

En avril 1923, M. Sergent, trésorier de la Société mycologique de France, attirait notre attention sur l'existence de ce revêtement sur les souches du vignoble tourangeau où il s'est présenté de nouveau en 1924. M. Martin, directeur des Services agricoles d'Indre-et-Loire, a bien voulu nous faire part de ses observations et des renseignements qu'il a pu recueillir sur cette question. D'après lui, les vignerons de son département n'attachent pas grande importance à l'apparition de ces masses gélatineuses rouges, qui ne tardent pas à s'affaisser, se dessécher, s'effriter et s'évanouir, sans que la vigne semble avoir été aucunement affectée sous leur action. Mais dans d'autres contrées où l'apparition de ces productions est plus rare, sans doute sont-elles susceptibles de provoquer une certaine curiosité et d'émouvoir quelque peu les agriculteurs.

La production rouge, dont il est question, a été l'objet d'une description déjà fort ancienne de la part de Corda (1838), qui avait reçu des échantillons récoltés à Trieste par le docteur Biasolette. En 1876 Gibelli en a placé des spécimens dans son herbier.

Enfin, en 1902, Briosi et Farneti ont étudié avec soin la masse rouge.

Si nous avons repris cette étude, c'est d'une part, afin d'essayer de révéler la vraie nature de la production rouge, et d'autre part afin de vérifier si, ainsi que l'indique Gabotto, elle peut être nuisible à la végétation de la vigne.

La masse gélatineuse est formée : 1° D'un champignon dont les filaments densément enchevêtrés dans la partie périphérique, plus lâchement entrelacés dans la région centrale de la masse, constituent à la surface de cette dernière une couche plus ou moins différenciée productrice de conidies hyalines allongées, droites, ou incurvées, généralement cinq-septées (*Fusarium*). — 2° D'algues vertes englobées dans une sorte de gelée et qui est distribuée au milieu des mailles que limite le réseau fungique. — 3° De nombreuse bactéries dont certaines groupées en zooglées.

Nous avons isolé le champignon qui, en cultures pures, ne donne pas de gelée ; celle-ci semble provenir sans doute des algues et peut-être de certaines bactéries. Par son mode de vie dans un milieu humide, presque aquatique, ce *Fusarium* rappelle le *F. Aquaeductum*, qui envahit parfois

les conduites d'eau, les turbines, revêt les roues de moulins et s'observe dans les écoulements du tronc de certains arbres. Mais en réalité, il s'agit de deux espèces différentes du même genre.

Par contre, il semble que le champignon de la production rouge ne diffère pas du *Fusarium viticola* Von Thümen, qui, fréquent sur la vigne, vit sur cette plante soit en saprophyte, soit en parasite. Rappelons en particulier que M. Rives a récemment montré que les greffons dits tarés sont envahis par le *Fusarium viticola* Von Thümen.

Voici l'interprétation que nous proposons. Grâce aux conditions favorables créées par les pleurs de la vigne, le *Fusarium viticola* Von Thümen, fréquent dans le rhytidome (où nos coupes l'ont révélé), d'une part; les algues et bactéries qui dans les contrées humides abondent sur les souches, d'autre part, se développent avec activité, si bien qu'en peu de jours, l'association de fortune de ces divers organismes constitue une couche épaisse.

Nous ne croyons pas qu'il s'agisse d'un lichen, ainsi que Briosi et Farneti le soutiennent. En effet: 1° les connexions entre le champignon et l'algue sont loin d'être étroites; 2° cette dernière est irrégulièrement distribuée dans la masse; 3° toujours nombreuses, les bactéries occupent dans certaines régions une plus grande place que l'algue elle-même; 4° le champignon fournit une ample production de conidies, fait rare chez un lichen; 5° le développement de la production rouge est rapide alors qu'on peut dire que tout lichen s'accroît lentement. En réalité, cette production paraît devoir être rapprochée de certaines de celles que l'on observe dans le cas des écoulements muqueux des arbres.

La production rouge est-elle nuisible au végétal? Nous avons vu qu'elle paraît résulter d'une rapide poussée de microorganismes, qui existent déjà dans la souche ou sur cette dernière. Peut-être, du reste, que grâce aux conditions favorables qui leur sont offertes, ils se développent non seulement vers l'extérieur de la plante, mais à l'intérieur de cette dernière. Nous ne le savons, en tout cas nous n'avons jamais constaté l'envahissement des tissus au-dessous de ceux du rhytidome. Nous n'affirmons cependat pas que dans certains cas, notamment lorsque les pluies sont fréquentes ou que, pour toute autre raison, le milieu se maintient longtemps humide, champignon et bactéries ne puissent pas se développer en profondeur et n'agissent pas alors en parasite. Des essais d'inoculation réalisés dans le jardin de la Station de Pathologie végétale ne nous ont donné que des résultats négatifs. Il est vrai que nous n'avons pu les entreprendre qu'à une époque où la vigne avait cessé de pleurer.

M. Sergent dit avoir vu des bourgeons tués par la production rouge. L'ont-ils été par pénétration des microorganismes, ou par simple étouffement sous la masse gélatineuse? Nous ne le savons. En tout cas, le fait que les praticiens ne paraissent attacher qu'une faible importance à ces productions, semble indiquer qu'elle n'a que rarement de fâcheux effets sur la vigne.

Et. Foëx et A. Ayoutantis.

DU MAINTIEN DES PRIX ET DE LA FIXATION DES COURS

Si dans le Midi nous voulons vivre avec la seule culture qui nous soit possible, la Vigne; il faut que le vin qu'on y produira se vende régulièrement.

La vente exige un commerce qui se créera et s'attachera une clientèle fidèle, ce qui ne peut se réaliser qu'avec des produits de qualités bonnes, constituant des types.

Les types de vins peuvent être variés comme le sont les goûts des consommateurs. Mais quand on a satisfait un groupe et qu'on se l'est attaché, il faut pour le conserver lui servir régulièrement, sensiblement la même marchandise. A défaut, l'acheteur cherchera ailleurs ce qui lui convient suivant l'année et il n'y aura plus ni fixité ni sécurité pour le travail du commerçant et du producteur.

L'effort commun du producteur et du commerçant s'efforçant à réaliser cette idée première dans chaque région a créé les grands vins et à leur suite les types vins dits d'origine.

Le type a été déterminé et fixé par les vins produits par les viticulteurs les meilleures années de maturation dans les régions (France, Espagne, Italie, etc.).

Le commerce local a eu pour but et pour effet de maintenir le plus possible la fixité du type en corrigeant autant que possible les manquements de la nature de manière à permettre au consommateur demandant tel ou tel vin de le retrouver sensiblement dans la bouteille qui lui était servie.

C'est ainsi qu'on a créé une clientèle de consommateurs pour tous les vins spéciaux Madère, Porto, Marsala, Malaga, etc., etc. et tous nos grands vins de France, Champagne compris.

La mise au point convenable du type est parfois fort difficile, très onéreuse et demande des commerçants une honnêteté, des soins et des connaissances pratiques que tous ne peuvent avoir.

La garantie du produit de qualité a été assurée en juxtaposant au titre d'origine de la production le nom du livreur ou commerçant préparateur et marchand.

Les produits supérieurs sont en réalité en quantité minime et à des prix inabordables pour la majorité des consommateurs.

La réputation mondiale des grands vins ne s'est maintenue et généralisée que par des similaires de valeur seconde résultant de la production et de la préparation, dont on a dû baisser les prix pour assurer l'écoulement.

On a vu dans ces seconds vins un ennemi des grands vins, alors au contraire qu'ils ont pour effet de maintenir leur réputation, augmentant les demandes de la consommation, ce qui permet le maintien plus élevé des prix.

Ce même esprit de jalousie se retrouve dans toute la production viticole. Les régions qui produisent des vins complets moyens ou à haut degré avec

excès ou manque d'acidité ne veulent pas que dans les autres on pratique les corrections nécessaires pour donner satisfaction au goût des consommateurs. Ils oublient qu'un vin naturel complet sera toujours supérieur au vin complété, et que la mise en faveur d'un type de vin répondant à leur production naturelle constitue pour eux un avantage et bénéfice assuré.

Etant donné qu'on ne peut complémenter un vin que par les coupages, la concentration du moût, la désacidification et l'addition d'alcool de vin, le jour où la consommation exigerait des vins par exemple à 10° au lieu de se contenter des 8°, le marché serait libéré du cinquième de la production annuelle et du cinquième des frais de transport, ce qui faciliterait régulièrement le maintien des prix.

Toutes les opérations complémentaires d'un vin exigent d'ailleurs de grosses dépenses et un gros travail onéreux, constituant une prime largement compensatrice pour les régions produisant naturellement le vin type recherché.

Les facilités de mises au point complémentaires des vins sont donc d'intérêt général aussi bien pour le viticulteur que pour le commerçant.

C'est ce qu'avaient compris et pratiqué nos pères et que nos concurrents étrangers continuent de faire sous le couvert d'une réglementation intelligente.

Tout le monde parle d'augmenter l'exportation, mais pour qu'il en soit ainsi, il faut pouvoir faire la préparation des produits qu'elle nécessite comme le font nos concurrents, sans oublier qu'on ne peut préparer un bon type qu'à la vinification première et non par des mélanges quelconques faits après coup.

Pour revenir aux vins de consommation courante que nous visons spécialement, surtout avec les vinifications soignées et honnêtes qu'on peut obtenir dans les caves coopératives, il faudrait que chaque cave suivant sa région fasse un ou plusieurs types de vin les meilleurs possible et les plus réguliers possible, de manière à s'attacher la clientèle de consommateurs qui assurera ses ventes, plus ou moins directes, mais régulières.

Avant le Phylloxéra, chaque localité avait ses vins propres ce qui permettait au commerce compétent d'expédier des vins types réguliers par coupages.

Les plantations et les cultures en vue du grand rendement seul, l'uniformité de vinification dans le même but et l'économie de main-d'œuvre ont fait disparaître avec les qualités le commerce auquel elles devaient la force.

Les vins types ne peuvent plus se faire qu'avec des coupages de vins étrangers à nos régions méridionales et leur préparation a dû par suite compter avec notre commerce dans les grands centres de consommation du Nord, Paris, Rouen, etc., où nous devons aller discuter nos prix, ce qui est difficile.

Pour revenir à un état plus normal, il faut nous efforcer de revenir à des vins de qualité type et bons.

M. Ravaz propose un premier moyen consistant à réintroduire dans nos plantations diverses variétés de plants susceptibles d'améliorer nos qualités. C'est parfait, mais ce sera long.

En attendant, nous pouvons tâcher d'obtenir un premier résultat par les soins et la direction à donner à nos vinifications.

L'Aramon par exemple, épuisé et maltraité à fond ne donne que du vin de qualité inférieure et de couleur insuffisante. Si du même raisin on tire deux ou trois vins : blancs, rosés et rouges, on aura trois vins types plus complets.

Le premier désacidifié et concentré de deux degrés permet d'obtenir d'excellents vins blancs — les autres auront plus de corps et plus de couleur et par un vinage à la cuve donnent des vins complets et parfaits, susceptibles d'être avantageusement commercés et exportés comme ils l'ont été autrefois.

Cette vague indication générale mise au point par les multiples initiatives personnelles qui ne font jamais défaut dans notre Midi auront certainement pour effet rapide l'amélioration d'une situation qui tend à devenir plus difficile de jour en jour.

Nous préciserons dans une autre note les moyens pratiques de réalisation économique de cette dernière manière de voir.

P. Paul,
E. C. P.

ACTUALITÉS

Les appellations d'origine (Charles Lefèvre). — Semaine de l'exportation des produits agricoles. — Subventions destinées à faciliter aux agriculteurs l'achat d'engrais azotés. — Avis aux exportateurs de produits agricoles d'origine végétale et de produits de pépinières. — Le commerce des vins en Guinée française. — La récolte des vins de 1924 en Algérie. — Etude sur la viticulture en Italie. — Mouvement des vins en Algérie (campagne 1923-1924). — Exportation des vins à Terre-Neuve. — Les propriétaires de pressoirs et la taxe sur le chiffre d'affaires. — Les assurances en 1923. — La viticulture en France. — Les vins français au Canada. — Fabrication des piquettes.

Les appellations d'origine. — La Fédération des Associations Viticoles régionales de France et d'Algérie, présidée par un Girondin distingué, dans son assemblée générale du 13 décembre 1924, tenue à Paris, a émis le vœu suivant, sur la proposition de la Section des Grands Crus et Vins d'appellation d'origine :

« Considérant que la mission confiée aux tribunaux civils consiste uniquement à consacrer rétroactivement des droits antérieurs, ayant leur source dans l'usage;

« Emet le vœu :

« *a*) Que l'article 1er de la loi du 6 mai 1919 soit modifié de façon que les tribunaux considèrent le nom du lieu d'origine comme une présomption légale et basent *principalement* leur décision sur les usages locaux, loyaux et constants, en tenant compte, *notamment*, *des cépages et des méthodes de vinification* qui en ont fait la renommée;

« *b*) Que les articles 11 et 13 de ladite loi soient sanctionnés par son article 22. »

Ainsi se trouve tranchée, par l'autorité professionnelle la plus considérable, la controverse qui divise la jurisprudence sur la portée et l'interprétation des usages en cette matière.

Avant l'organisation professionnelle de la viticulture, à raison de l'importance vinicole du port de Bordeaux et de la célébrité de ses vins, ses représentants jouissaient d'une influence prépondérante.

Résumons leur rôle dans la législation des appellations d'origine :

Pendant la crise phylloxérique, ils ont vendu ou laissé vendre sans protestation, au départ de Bordeaux, avec ou sans appellation d'origine, toutes sortes de vins exotiques, voire de sucre et de raisins secs.

Quand le vignoble fut reconstitué et que le Midi réclama protection contre la fraude, les Bordelais firent échouer une disposition additionnelle à la loi de 1905, proposant la déclaration obligatoire de récolte, seule barrière contre les acquits fictifs.

Lorsque le Conseil d'Etat proposa une délimitation normale de la région de Bordeaux, les mêmes hommes firent intervenir la politique pour consacrer cette thèse que *l'appellation d'origine était sans rapport avec la qualité.*

La délimitation administrative en mourut, et ils se prémunirent contre la délimitation judiciaire par l'*accord de Bordeaux*, d'après lequel un vin de cru, entré dans le chai unique d'un négociant, peut y subir tous les coupages et même la substitution, puisqu'il sort à l'équivalent numérique et non à l'identique.

On sait leur rôle dans la discussion de la loi de 1919 et comment ils firent supprimer du projet Dariac les mots *qualités substantielles* qui définissaient l'un des éléments nécessaires de l'appellation d'origine, de telle sorte que le consommateur n'a plus de garantie ni de qualité ni d'origine.

On s'étonne, après cela, que l'exportation soit difficile, qu'on ne puisse ni développer, ni, à plus forte raison, reviser l'accord de Madrid.

La jurisprudence a bien essayé de réagir, mais que peut le bon sens contre un argument de texte? C'est donc le texte « saboté » (le mot est du rapporteur) qu'il s'agit de rétablir par la loi interprétative en préparation, dont un Girondin, et non des moindres, M. Capus, est le rapporteur.

Après les syndicats de Chablis de Gaillac, des Corbières et, en Gironde même, de Margaux et de Loupiac, voici la Fédération qui condamne la thèse des anciens Bordelais et qui réclame, pour avoir droit à l'appellation d'origine, la double garantie inséparable des qualités substantielles et de la tradition d'origine.

Il restera à établir la suite de l'acquit d'origine du vignoble jusqu'à la consommation, et, peut-être, la garantie de l'Etat sur les étiquettes, établie en principe par la loi du 26 novembre 1873.

Les appellations françaises d'origine, jadis si réputées, recouvreront alors la faveur de l'étranger.

CHARLES LEFÈVRE,
Président de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest.

Semaine de l'Exportation des produits agricoles. — On sait qu'une « Semaine », consacrée à l'exportation des produits agricoles, est actuellement en préparation, sous les auspices et avec le concours de l'Association nationale d'Expansion économique.

Le Comité d'organisation vient de se réunir, au siège de cette Association, sous la présidence de M. J.-H. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture.

Après avoir pris acte des patronages et des subventions accordés soit par les Pouvoirs publics, notamment de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc, soit par les grandes entreprises d'intérêt général telles que les compagnies de chemins de fer et de navigation, il a arrêté le programme des travaux de la future « Semaine » et désigné les titulaires d'une grande partie des rapports.

Les rapports se diviseront en trois groupes principaux: le premier sera consacré à l'étude des marchés extérieurs au point de vue de leur capacité d'achat et de la concurrence qu'y rencontrent les articles français; le second aura pour but de préciser dans une série de monographies les possibilités actuelles et futures de notre production; enfin, le troisième réunira l'ensemble des questions d'intérêt général, telles que celles du crédit en matière d'exportation agricole, des transports terrestres et maritimes, de l'utilisation du froid, etc., dont la solution importe pour une bonne politique de l'exportation des produits agricoles.

Le bureau du Comité se trouve ainsi constitué: président, M. J.-H. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture; trésorier: M. P. de Rousiers; secrétaire général: M. Gignoux. Enfin, le rapport général a été confié à M. Dupeyrat.

Subventions destinées à faciliter aux agriculteurs l'achat d'engrais azotés. Désormais en vertu du décret du 24 décembre 1924, une prime sera allouée à tout agriculteur acheteur de sulfate d'ammoniaque ou d'engrais azotés de synthèse, fabriqués en France ou importés d'Allemagne au titre des prestations en nature, sous réserve qu'ils seront employés sur les terres qu'il exploite ou fait exploiter pour son compte.

Cette prime sera calculée à raison de 40 centimes par kilo d'azote contenu effectivement dans l'engrais livré. Toutefois, en ce qui concerne le sulfate d'ammoniaque, la teneur en azote sera uniformément considérée comme étant de 20 %.

La subvention ainsi payée au cours d'une année, à un même cultivateur, ne pourra dépasser 400 francs.

Les primes sont limitées aux engrais azotés suivants vendus en nature: sulfate d'ammoniaque, chlorhydrate d'ammoniaque, urée, cyanamide, nitrates de synthèse.

Elles seront payées aux ayants droit sur présentation des factures acquittées des livraisons effectuées depuis le 1er décembre 1924 seulement. Ces factures seront communiquées en original à l'Office agricole départemental qui procédera aux vérifications nécessaires et sera chargé du paiement de la prime au moyen de subventions qui lui seront accordées à cet effet par le Ministre.

Les factures ou les extraits devront porter le nom et l'adresse du vendeur, le nom et l'adresse de l'acheteur, la nature de l'engrais, son dosage en azote et sa provenance, la date de livraison, la quantité livrée et le prix. Les factures devront être présentées à l'Office au plus tard le 15 du mois suivant la date de livraison.

Jusqu'au 1er avril 1925, le sulfate d'ammoniaque, le chlorhydrate d'ammoniaque, l'urée et la cyanamide importés avant le 25 décembre 1924, seront admis, quelle que soit leur provenance, au bénéfice de la prime.

Les syndicats et les négociants qui livrent aux agriculteurs sont invités à communiquer à l'Office départemental les lettres de voitures relatives aux achats d'engrais azotés susceptibles de motiver l'attribution de primes, de façon à lui permettre de demander en temps voulu les crédits prévisionnels nécessaires.

Avis aux exportateurs de produits agricoles d'origine végétale et de produits de pépinières. — De nombreux pays étrangers n'admettent à l'importation les produits agricoles d'origine végétale et les produits de pépinières que si ces produits sont accompagnés d'un certificat de santé dit « certificat phytopathologique ».

Ce certificat ne peut être délivré, s'il y a lieu, qu'aux seuls exportateurs dont les établissements sont soumis au contrôle du service phytopathologique.

Il est rappelé aux intéressés que:

1° Les inscriptions sur les listes de contrôle du service phytopathologique ne sont valables que pour un an (du 1er janvier au 31 décembre);

2° Elles doivent, en conséquence, être renouvelées au début de chaque année et en tout cas le 1er avril;

3° En 1925, aucun certificat ne sera délivré aux exportateurs avant que l'inspecteur chargé de ce soin ait été avisé de leur inscription par le chef du service phytopathologique;

4° Les demandes en vue de l'inscription doivent être adressées, dans les termes habituels, au Ministère de l'Agriculture, office de renseignements agricoles, 78, rue de Varenne.

Les exportateurs ont le plus grand intérêt à faire dès à présent leur demande de contrôle pour 1925.

Aucune demande ne sera examinée après le 31 mars 1925.

Le commerce des vins en Guinée française. — La majeure partie des vins importés en Guinée Française est de provenance française, ainsi que le fait ressortir le tableau ci-après, pour l'année 1923 (en litres) :

	Vins ordinaires en fûts	Vins ordinaires en bouteilles	Vins de champagne mousseux	Vins de liqueurs
	—	—	—	—
France	226.436	13.438	15.210	44.209
Allemagne	»	187	»	»
Italie	»	360	»	12
Colonies anglaises	»	223	»	73
Guinée portugaise	»	61	»	»
Espagne	70.450	»	»	48
Portugal	13.430	»	»	2.170
Provisions de bord et autres pays	13.896	»	»	»
Totaux	324.212	14.269	15.210	46.592

Les vins ordinaires et les vins de champagne représentent, en 1923, une valeur globale de 1.175.665 francs et les vins de liqueur la somme de 382.000 francs. En 1922, les importations de vins ordinaires et des vins fins se sont élevées à 1.078.095 francs et les vins de liqueur à 298.000 francs.

Les plus importantes maisons d'importation ont ouvert des comptoirs dans les centres de l'intérieur.

Les expéditions se font en barriques de châtaignier et de chêne, plâtrage aux extrémités.

La récolte des vins de 1924 en Algérie. — La production des vins en Algérie pour l'année 1924 s'est élevée à 9.987.204 hectolitres contre 10.186.356 pour la précédente récolte.

Le tableau ci-dessous fait ressortir la comparaison par départements entre ces deux années et indique en outre les superficies cultivées en 1924 avec le rendement moyen à l'hectare :

DÉPARTEMENTS	RÉCOLTE DE 1923	RÉCOLTE DE 1294	SUPERFICIE EN 1924	NOMBRE MOYEN D'HECTOLITRES PAR HECTARES
	(en hectolitres)	(en hectolitres)	(en hectolitres)	
Alger	4.734.351	4.153 496	73.377	56
Oran	3.951.266	4.128.262	99.082	43
Constantine	1.500.735	1.505.408	16.073	93
Territoire du Sud	6	38	4	9.5
	10.186.356	9.787.204	188.536	

La main-d'œuvre en agriculture. — Alors que la France manque de main-d'œuvre, les autres pays ont chez eux un nombre de chômeurs parfois considérable.

Au 31 août dernier, la situation s'établissait ainsi : France : 472 chômeurs seulement ; Belgique : 21.000 ; Autriche : 65.000 ; Tchéco-Slovaquie : 79.000 ; Pologne : 114.000 ; Italie : 118.000 ; Allemagne : 588.000 ; Angleterre : 1.198.000.

Depuis quelques années, de sérieux efforts ont été faits pour attirer chez nous une partie de cette main-d'œuvre disponible. Plusieurs ministères étaient intéressés à cette tâche ; les ministères de l'Agriculture et du Travail possédaient chacun un service de recrutement de cette main-d'œuvre étrangère.

Le projet de budget de l'exercice 1925 contient une disposition qui a pour but de créer au ministère des Affaires étrangères un Office national d'immigration, dont le but serait de s'occuper de tous les problèmes relatifs à cette main-d'œuvre. Les services qui existent actuellement aux ministères de l'Agriculture et du Travail seraient supprimés.

Cette question est très importante et une large part, une part même prépondérante doit être réservée aux intérêts agricoles en ce qui concerne l'organisation et le fonctionnement de cet Office.

Etude sur la viticulture en Italie. — Le « Giornale Vinicolo Italiano » a fait paraître une étude sur l'état de la viticulture en Italie.

De cette étude nous avons extrait deux groupes de nombres pour montrer avec quelle rapidité s'est développée la culture de la vigne dans ce pays.

La superficie plantée en vignes, qui n'était que de 1.870.000 hectares en 1874, s'est élevée à 4.074.000 hectares en 1899, 4.473.000 en 1914, 4.273.000 en 1923.

De son côté, la production est passée de 27.136.000 hectolitres en 1870 à 38.177.000 hectolitres en 1901 et à 41.705.000 en 1921.

Mouvement des vins en Algérie (campagne 1923-1924). — Pendant la campagne des vins 1923-1924, en Algérie, les sorties de vins de la propriété se sont élevées à 9.046.036 hectolitres et les stocks chez les commerçants étaient de 855.730 hectolitres à la fin de juillet 1924.

Pour les deux campagnes précédentes, les sorties avaient atteint 7.046.014 hectolitres (1922-1923) et 4.933.095 (1921-1922), tandis que les stocks chez les commerçants atteignaient respectivement pour ces deux mêmes périodes 575.657 et 690.659 hectolitres.

Exportation des vins à Terre-Neuve. — Le régime de prohibition qui existait dans l'île de Terre-Neuve, en ce qui concerne les vins et les spiritueux, vient d'être rapporté.

Désormais l'Etat aura seul le droit d'importer et de vendre les vins et spiritueux. Un Comité dirigera le service chargé d'assurer ce monopole.

Les exportateurs qui désireraient y envoyer leurs produits doivent s'adresser à ce Comité : The Board of Liquor Control, à Saint-Jean-de-Terre-Neuve.

Les propriétaires de pressoirs et la taxe sur le chiffre d'affaires. — Un propriétaire a un pressoir ambulant qu'il conduit lui-même. Le pressoir en question est actionné par un moteur. Pour les rémunérations qu'il touche de ce fait, ce propriétaire doit-il être considéré comme un artisan au sens de la loi et être exonéré de la taxe sur le chiffre d'affaires ?

Non, a répondu le ministère des Finances ; le propriétaire en question est assujetti à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et à la taxe sur le chiffre d'affaires, car il n'est pas possible, en l'espèce, d'attribuer un caractère prédominant au travail manuel, ainsi que l'exige la loi comme condition d'exonération.

Les assurances en 1923. — Lorsque les agriculteurs hésitent à s'assurer contre les risques agricoles et à former, dans ce but, des Sociétés mutuelles régies par la loi du 4 juillet 1900, il serait bon de mettre sous leurs yeux les résultats, appréciables pour elles, obtenus par les Sociétés capitalistes qui assument ces risques.

S'agit-il de l'assurance bétail? Nous voyons que ces sociétés ont assuré en 1922, pour 428 millions de capitaux, encaissés 18 millions de primes et payé un peu plus de 12 millions, soit donc six millions de bénéfices. De même, en 1923, 516 millions de capitaux assurés, 20 millions de primes, 14 millions de sinistres, soit encore un bénéfice de 6 millions de francs.

Mais ce n'est presque rien. Prenez l'assurance incendie.

Le paiement des sinistres et des impôts a absorbé environ 300 millions en 1922 et 319 millions en 1923. Or, pour 1923 (le chiffre de 1922 n'est pas donné), il a été encaissé 658 millions de primes. La conclusion à tirer est très facile.

Pour l'assurance contre les accidents du travail, il a été perçu en 1923, pour 436 millions de primes et payé 386 millions de sinistres, soit 50 millions de francs de bénéfices.

Les chiffres parlent et il n'y a pas, à notre avis, de meilleur agent de propagande.

Agriculteurs, assurez-vous par l'intermédiaire des Mutuelles.

La viticulture en France. — Nous reproduisons ci-dessous un tableau emprunté à un rapport de M. Chapsal, sénateur. Ce tableau sommaire présente un réel intérêt, car il donne un aperçu exact de la viticulture en France au cours de ces dernières années

	1913	1920	1921	1922	1923
Production totale (en hectol.)	44.336.872	59.280.569	47.903.331	76.781.250	59.911 210
Surface cultiv. (en hectares)..	1.550.335	1.518.356	1.516.863	1.526.640	1.536.595
Valeur totale (en francs)....	1.512.096.975	5.903.235.656	4.718.735.660	4.995.728.328	5.228.765.000
Valeur moyen. de l'hectol. (en francs)	32	99	98.50	65	87

Les vins français au Canada. — L'exportation des vins français au Canada s'accroît dans de notables proportions.

Pendant les six premiers mois de 1923, le nombre de caisses de vins exportées de France dans ce pays s'est élevé à 18.000, alors que durant toute l'année 1922 il n'avait été que de 11.000 caisses.

De même, pour les vins en fûts et pendant les périodes correspondantes, les exportations ont été de 43.000 gallons et de 30.000.

Pour les vins de liqueur, il a été importé 4.500 gallons en 1923 contre 3.000 en 1922.

Enfin, pour le cognac, il a été expédié 7.000 caisses en 1923 au lieu de 6.000 en 1922.

Les chiffres de 1924 pour ces vins liqueurs et alcools accusent également une sensible augmentation de nos exportations.

Fabrication des piquettes. — La loi du 29 juin 1907 (article 6) a limité à 40 hectolitres la quantité de piquettes qui peut être fabriquée par un exploitant.

Nous croyons devoir rappeler cette disposition à nos lecteurs, car l'Administration des Contributions directes a été avisée de nombre d'infractions à cette règle.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 345 fr. et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 fr. ; 3e choix, 320 à 330 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 295 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 175 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 185 à 200 francs la pièce ; de Blois, de 165 à 180 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 200 à 240 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 180 à 200 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 150 à 215 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs supérieurs, de 300 à 600 francs l'hectolitre.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 50 à 6 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (19 janvier 1925). — Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 50 à 60 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 6 fr. à 6 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Trois-six à 86°, 400 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 190 à » fr.

Montpellier (20 janvier). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 55 à 58 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 54 à 76 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 6 fr. 50 à 7 francs le degré. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 380 à » francs ; marc à 86°, de 320 à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, à 190 francs l'hectolitre.

Béziers (23 janvier). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 51 à 53 francs ; de 9°, de 54 à 56 francs ; de 10° à 11°, de 58 à 66 francs ; vins rosés, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Picpoul, de 7 fr. » à 7 fr. 75 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 335 à 340 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 370 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 320 fr. à 325 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 195 fr. à 200 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 janvier 1925.

Récolte 1924, de 9 à 10°, de 58 à 64 francs ; de 10 à 12°, de 64 à 74 francs l'hectolitre. Avec appellation d'origine Minervois et pour retiraisons immédiates. En logé pas d'affaires.

Carcassonne (24 janvier). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 51 fr. à 70 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 340 à 345 francs, trois-six de marc 86°, de 330 à 325 francs, eau-de-vie de marc 52°, 190 à 200 francs.

Perpignan (24 janvier). — Vins : Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 50 à 58 francs ; de 10 à 12°, de 58 à 70 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 17°, de 240 à 255 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 124 fr. 00 à 132 fr. 00 ; orges, 115 fr. à 119 fr., escourgeons, 103 fr. à 109 fr., maïs, 100 fr. à 104, seigle, 101 fr. à 106 fr. 00; sarrasin, 92 fr. 00 à 96 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 86 fr. 50 à 92 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 139 fr. 80. — Buenos-Ayres, 114 fr. 93. — Chicago, 130 fr. 62. — Sons, 55 fr. 00 à 62 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 60 à 110 fr.; jaune commune, 48 à 52 fr.; Saucisse rouge, de 58 à 64 fr.; chair blanche, du Midi, de 45 à 64 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 90 à 120 fr. ; paille d'avoine, de 85 à 115 fr.; paille de seigle, 90 à 120 fr.; foin, 140 à 180 fr.; luzerne, 180 à 225 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 108 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 80 fr. 00 (Marseille); palmistes 71 fr. 00; de coprah, 81 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 182 fr. 00 à 182 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 20 — Veaux, 6 fr. 00 à 13 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 50 à 16 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 6/6 à 12 liv. 13/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 102 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 180 fr. à 190 fr les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 82 fr. 70 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de » à 208 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 25 fr. 00 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 350 fr. les 100 kg. — Poires communes : 60 à 200 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 44 à 150 fr. — Ail : 300 à 500 fr. — Champignons : 850 à 1.300 fr. — Artichauts : de 40 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 90 à 190 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 200 à 400 francs. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 800 francs. — Oranges d'Algérie, de 140 à 230 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 50 à 150 francs. — Endives 120 à 220 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 18 au samedi 24 janvier 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	11 »	3 »	7 »	»
Lundi.....	8 »	— 2 »	3 »	»
Mardi.....	» »	— 1 »	» »	»
Mercredi..	5 »	— 1 »	2 »	»
Jeudi.....	1 »	— 4 »	— 1. 5	»
Vendredi..	10 »	3 »	6. 5	1
Samedi....	9 »	0 »	4. 5	2
STRASBOURG				
Dimanche.	5 »	3 »	4 »	»
Lundi.....	6 »	2 »	4 »	»
Mardi.....	8 »	— 2 »	3 »	»
Mercredi..	9 »	— 4 »	2. 5	»
Jeudi.....	8 »	— 3 »	2. 5	»
Vendredi..	2 »	— 5 »	1. 5	»
Samedi....	10 »	2 »	6 »	0.1
LYON				
Dimanche.	7 »	5 »	6 »	0.2
Lundi.....	6 »	2 »	4 »	7
Mardi.....	4 »	1 »	2. 5	»
Mercredi..	6 »	— 5 »	0. 5	»
Jeudi.....	5 »	— 6 »	— 0. 5	»
Vendredi..	13 »	— 1 »	6 »	»
Samedi....	11 »	2 »	6. 5	1
MARIGNANE				
Dimanche.	16 »	— 1 »	7. 5	»
Lundi.....	15 »	— 2 »	6. 5	»
Mardi.....	16 »	— 3 »	6. 5	»
Mercredi..	16 »	— 2 »	7 »	»
Jeudi.....	17 »	1 »	9 »	»
Vendredi..	13 »	4 »	8. 5	12
Samedi....	18 »	0 »	9 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....18....	15 »	— 2 »	6. 5	»
....19....	17 »	— 2 »	7. 5	»
....20....	15 »	4 »	9. 5	»
....21....	6 »	— 3 »	1. 5	»
....22....	15 »	9 »	12 »	»
....23....	16 »	2 »	9 »	»
....24....	13 »	— 1 »	6 »	»
	MONTPELLIER			
....18....	16 »	2 »	9 »	»
....19....	15 »	1 »	8 »	»
....20....	15 »	— 1 »	7 »	»
....21....	13 »	0 »	6. 5	»
....22....	14 »	» »	» »	»
....23....	14 »	5 »	9. 5	6
....24....	10 »	2 »	6 »	»
	BORDEAUX			
....18....	9 »	— 1 »	4 »	»
....19....	13 »	— 2 »	5. 5	»
....20....	10 »	4 »	7 »	»
....21....	7 »	2 »	4. 5	»
....22....	12 »	4 »	8 »	»
....23....	16 »	6 »	11 »	5
....24....	14 »	— 2 »	6 »	»
	NANTES			
....18....	8 »	3 »	5. 5	0.1
....19....	7 »	1 »	4 »	»
....20....	11 »	0 »	5. 5	»
....21....	3 »	0 »	1. 5	»
....22....	6 »	— 1 »	2. 5	»
....23....	12 »	5 »	8. 5	1
....24....	11 »	— 1 »	5 »	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.